

kekšių sodas: pirmas kartas

Kiekis: 15 litrų
Efektyvumas: 77 %
Stilius: Witbier
Aludaris: runce
Receptas sukurtas: 2013-02-11 10:01:55
Receptas modifikuotas: 2013-03-22 13:29:39

OG: 1.053
FG: 1.015
ABV: 5.0 %
IBU: 15
EBC: 10
IBU/OG: 0.28 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2020-09-23

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Bazinis salyklas (iš ūkininkų turgaus)
Kvietinis salyklas (šviesus)
Gliukozė
Skrudintas miežių salyklas 'Black Dehusked'

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
3.0	3.000	88.0
3.0	0.300	8.8
0.0	0.100	2.9
1200.9	0.010	0.3
	<u>3.410</u>	

Apyniai

Pavadinimas

Magnum
Saaz (Czech)
traiškytos kalendrų sėklos

Forma

-
-
-

Paskirtis

-
-
-

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
9.2	13.8	10	60
2.5	0.9	5	15
1.0	0.2	8	5
		<u>23</u>	

Mielės

Pavadinimas

Brewferm Blanche

Kiekis (g)

8.0

Pastabos

RO/krano 90/10. +1gCaSO4 +1gCaCl +1gNaCl /10L

Ca: 59 ppm
Mg: 4 ppm
Na: 45 ppm
SO4: 66 ppm
Cl: 116 ppm
HCO3: 39 ppm
RA: -12

63C 40min (jodo testas dar juoduoja)
68C 40min
72C 15min
keliam iki 78C
tekinam.

taikau į HOE